

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пензенской области»
Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: 440000, г. Пенза, ул. Лермонтова, 36
Адрес местонахождения отдела ИЛЦ: 440026, г. Пенза, ул. Лермонтова, д. 36, Литер А
тел.: (8412) 54-81-34; факс: (8412) 54-81-34; e-mail: ilc@sge58.ru
Реквизиты: ОКПО 74729797 ОГРН 1055803503359 ИНН/КПП 5837023637/583701001
УФК по Пензенской области л/сч 20556U42490 р/сч 40501810056552000002
Отделение Пенза г.Пенза БИК 045655001

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AK47,
дата внесения сведений в реестр
аккредитованных лиц 12.07.2016

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного врача
по лабораторному обеспечению, метрологии,
стандартизации и аккредитации,
руководитель ИЛЦ



Ю.В. Корочкина
2020 г.
М.П.

**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ (ИСПЫТАНИЙ) И ИЗМЕРЕНИЙ**
№ 1.18443 от 23 сентября 2020 г.

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель):** ООО "Ледяной дом"
2. **Юридический адрес:** Пензенская область, г.Пенза, ул. Дорожная, 10 Б
3. **Наименование образца (пробы), дата изготовления:** Мороженое пломбир ванильный в вафельном стаканчике с шоколадной глазурью "Филевский стаканчик"; дата изготовления: 05.08.2020; номер партии: 36; объем партии: 2700 кг; упаковка: комбинированный полимерный материал; вес(объем) пробы для испытаний: 2,5 кг
4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация):** ООО "Ледяной дом", Пензенская область, г.Пенза, ул. Дорожная, 10 Б
страна: РОССИЯ
5. **Место отбора:** ООО "Ледяной дом", Пензенская область, г.Пенза, ул. Дорожная, 10 Б, склад готовой продукции
6. **Условия отбора, доставки**
Дата и время отбора: 14.09.2020 09:00
Ф.И.О., должность: Даньшина М. А., технолог ООО "Ледяной дом"
Условия доставки: автотранспорт, изотермический контейнер; температура +4°C
Дата и время доставки в ИЛЦ: 14.09.2020 09:50
7. **Дополнительные сведения:**
Цель исследований, основание: Производственный контроль, договор № 697 от 26.03.2019
8. **НД на продукцию:** ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия."
9. **НД, регламентирующие объем лабораторных испытаний:**
ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции.",
МУ 4.1/4.2.2484-09 "Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции",
ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия."
10. **Код образца (пробы):** 1/1.1/2.2/1.20.18443 1
11. **НД на методы исследований, подготовку проб:**
ГОСТ 30347-2016 Молоко и молочная продукция. Методы определения Staphylococcus aureus
ГОСТ 31663-2012 "Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот."
ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа. п.8.5

Протокол № 1.18443

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания
Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

ГОСТ 32915-2014 "Молоко и молочная продукция. Определение жирнокислотного состава жировой фазы методом газовой хроматографии" п.8
 ГОСТ 34454-2018 "Продукция молочная. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля"
 ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира п.2
 ГОСТ ISO 6785-2015 "Молоко и молочная продукция. Обнаружение Salmonella spp."
 ГОСТ Р 54667-2011 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров
 ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011 "Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки."

12. Средства измерений, испытательное оборудование:

№ п/п	Наименование, тип	Заводской номер	Номер в Госреестре	№ свидетельства о поверке, протокола об аттестации	Срок действия
1	Баня водяная LOIP LB- 160	3353	-	ТА-19-622356/1 от 10.01.2020	09.01.2021
2	Весы лабораторные Е-200	0300063	№19875-03	М-19-737116 от 29.11.2019	28.11.2020
3	Весы электронные МВ 313 М	327511	№36468-07	М-20-782881 от 16.07.2020	15.07.2021
4	Весы электронные МВ210-А	25325029	№26554-04	М-20-782880 от 16.07.2020	15.07.2021
5	Микрошприц "SGE-Chromatec" 1-10 мкл	1943548	№39206-08	М-20-782114 от 25.06.2020	24.06.2021
6	Секундомер механический СОС пр-26-2-000	2049	№11519-06	М-20-786047 от 28.08.2020	27.08.2021
7	Хроматограф "Кристалл-2000М"	2310	№14516-95	Т-20-752972 от 22.01.2020	21.01.2021
8	Центрифуга лабораторная переносная для молочной промышленности ЦЛМ 1-12	198	-	РА-20-190520 от 19.05.2020	18.05.2021

13. Условия проведения испытаний: Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям

14. Место осуществления деятельности: 440026, г. Пенза, ул. Лермонтова, 36, Литер А

15. Результаты испытаний

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 14.09.2020 10:20 Регистрационный номер пробы в журнале 18443 испытания проведены по адресу: 440026, г. Пенза, ул. Лермонтова, 36, Литер А дата начала испытаний 16.09.2020 13:20 дата выдачи результата 22.09.2020 10:45					
1	Вкус и запах	-	Соответствует	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011
2	Внешний вид	-	Соответствует	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формирующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской тары, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины глазури (шоколада), печенья или вафель, в том числе кромок вафельных изделий, длиной не более 10 мм	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011
3	Консистенция	-	Соответствует	Плотная	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011
4	Структура	-	Соответствует	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусных продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослоек", "прожилки", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений.	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011
5	Цвет	-	Соответствует	Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного	ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
				мороженого. При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя.	

Испытания проводил(и): Полшкова И. С., химик-эксперт

КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Образец поступил 14.09.2020 10:20

Регистрационный номер пробы в журнале 18443

испытания проведены по адресу: 440026, г. Пенза, ул. Лермонтова, 36, Литер А
дата начала испытаний 16.09.2020 13:20 дата выдачи результата 22.09.2020 10:45

1	Массовая доля белка	%	3,64±0,14	не нормируется	ГОСТ 34454-2018
2	Массовая доля жира	%	15,1±0,4	не менее 15,0	ГОСТ 5867-90 п.2
3	Массовая доля сахарозы	%	14,1±0,5	не менее 14,0	ГОСТ Р 54667-2011

Испытания проводил(и): Полшкова И. С., химик-эксперт

Образец поступил 14.09.2020 10:20

Регистрационный номер пробы в журнале 18443

испытания проведены по адресу: 440026, г. Пенза, ул. Лермонтова, 36, Литер А
дата начала испытаний 14.09.2020 13:00 дата выдачи результата 17.09.2020 13:01

4	Массовая доля метилового эфира эйкозановой (арахиновой) кислоты (C20:0)	%	менее 0,1	не более 0,3	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
5	Массовая доля метилового эфира докозановой (бегеновой) кислоты (C22:0)	%	менее 0,1	не более 0,1	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
6	Массовая доля метилового эфира деценовой кислоты (C10:1)	%	0,28±0,36	0,2 - 0,4	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
7	Массовая доля метилового эфира октановой (каприловой) кислоты (C8:0)	%	1,44±0,36	1,0 - 2,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
8	Массовая доля метилового эфира декановой (каприновой) кислоты (C10:0)	%	3,00±0,36	2,0 - 3,5	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
9	Массовая доля метилового эфира гексановой (капроновой) кислоты (C6:0)	%	1,99±0,36	1,5 - 3,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
10	Массовая доля метилового эфира додекановой (лауриновой) кислоты (C12:0)	%	3,98±0,36	2,0 - 4,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
11	Массовая доля метилового эфира октадекадиеновой (линолевой) кислоты (C18:2), сумма изомеров	%	3,33±0,36	3,0 - 5,5	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
12	Массовая доля метилового эфира октадекатриеновой (линоленовой) кислоты (C18:3), сумма изомеров	%	0,63±0,36	не более 1,5	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
13	Массовая доля метилового эфира гептадекановой (маргариновой) кислоты (C17:0)	%	0,75±0,36	0,5 - 2,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
14	Массовая доля метилового эфира бутановой (масляной) кислоты (C4:0)	%	2,81±0,36	2,0 - 4,2	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
15	Массовая доля метилового эфира тетрадекановой (миристиновой) кислоты (C14:0)	%	10,4±0,8	8,0 - 13,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
16	Массовая доля метилового эфира миристолеиновой кислоты (C14:1), сумма изомеров	%	1,12±0,36	0,6 - 1,5	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
17	Массовая доля метилового эфира октадеценовой (олеиновой) кислоты (C18:1),	%	25,8±1,9	22,0 - 32,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8

стр. 4 из 5

Протокол № 1.18443

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
	сумма изомеров				
18	Массовая доля метилового эфира гексадекановой (пальмитиновой) кислоты (C16:0)	%	29,2±2,1	22,0 - 33,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
19	Массовая доля метилового эфира гексадеценной (пальмитолеиновой) кислоты (C16:1), сумма изомеров	%	1,93±0,36	1,5 - 2,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
20	Массовая доля метилового эфира пентадекановой кислоты (C15:0)	%	0,99±0,36	0,2 - 1,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8
21	Массовая доля метилового эфира октадекановой (стеариновой) кислоты (C18:0)	%	10,5±0,8	9,0 - 13,0	ГОСТ 31663-2012; ГОСТ 32915-2014 п.8

Испытания проводил(и): Евсева Т. А., врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Образец поступил 14.09.2020 10:10

Регистрационный номер пробы в журнале 18443

испытания проведены по адресу: 440026, г. Пенза, ул. Лермонтова, 36, Литер А
дата начала испытаний 14.09.2020 10:20 дата выдачи результата 23.09.2020 16:02

1	S. aureus	-	не обнаружено	Не допускается в 1,0 г	ГОСТ 30347-2016
2	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	-	не обнаружено	Не допускается в 0,01 г	ГОСТ 32901-2014 п.8.5
3	КМАФАнМ	КОЕ/г	9,0x10 ¹	не более 1x10 ⁵	ГОСТ Р 53430-2009
4	Бактерии рода Salmonella	-	не обнаружено	Не допускается в 25 г	ГОСТ ISO 6785-2015


Испытания проводил(и): Кузнецова И. А., биолог

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола :


 Симакина М. А., оператор ПЭВМ

Заведующая(ие) отделами (отделениями):

И. о. заведующей отделом санитарно-гигиенических исследований

 Н. Р. Березина

Заведующая бактериологическим отделением

 Н. М. Зюзюлькина